



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 112/01	Euroátváltási árfolyamok — 2021. március 29. ....	1
---------------	---	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 112/02	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele .....	2
2021/C 112/03	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	12



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2021. március 29.

(2021/C 112/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1784	CAD Kanadai dollár	1,4833
JPY Japán yen	129,19	HKD Hongkongi dollár	9,1618
DKK Dán korona	7,4360	NZD Új-zélandi dollár	1,6805
GBP Angol font	0,85120	SGD Szingapúri dollár	1,5860
SEK Svéd korona	10,2205	KRW Dél-Koreai won	1 334,49
CHF Svájci frank	1,1075	ZAR Dél-Afrikai rand	17,6924
ISK Izlandi korona	151,00	CNY Kínai renminbi	7,7334
NOK Norvég korona	10,0738	HRK Horvát kuna	7,5723
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 021,99
CZK Cseh korona	26,079	MYR Maláj ringgit	4,8803
HUF Magyar forint	362,32	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,112
PLN Lengyel zloty	4,6457	RUB Orosz rubel	89,4425
RON Román lej	4,9025	THB Thaiföldi baht	36,731
TRY Török líra	9,6209	BRL Brazil real	6,7964
AUD Ausztrál dollár	1,5398	MXN Mexikói peso	24,4513
		INR Indiai rúpia	85,5038

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

*(Hirdetmények)*

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele**

(2021/C 112/02)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

## A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**„Coteaux du Pont du Gard”****PGI-FR-A1131-AM01****A kérelem benyújtásának időpontja: 2016. augusztus 29.****1. A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

**2. A módosítás leírása és indokolása****2.1. Borkészítési eljárások – a rozék és vörösborok hozamának módosítása**

A vörösborok előállítására vonatkozó maximális hozam a hektáronkénti 80 hektoliterről hektáronkénti 90 hektoliterre lett emelve. A rozék esetében a hektáronkénti 90 hektoliterről hektáronkénti 100 hektoliterre lett emelve.

A rozéokra vonatkozó hozam emelését avégett kérelmezték, hogy a termelés képes legyen kielégíteni a piaci igényeket és biztosítani a folytonosságot.

A rozék piacán jelentős növekedés következett be. Továbbá a fogyasztóknak a könnyű, kisebb alkoholtartalmú vörösborok iránti keresletét is figyelembe vették. A vörösborok előállítási kritériumainak megfelelő szőlőültetvények hozamának kis mértékű növelésével lehetőség nyílik arra, hogy ezekből a gyümölcsökből alacsonyabb alkoholtartalmú borok készüljenek.

Ez a kis mértékben megnövelt hozam nem befolyásolja a „Coteaux du Pont du Gard” megnevezéssel előállított vörösborok és rozék jellegzetességét.

A termékleírás I. fejezete 6., „Hozam” pontjának módosítása az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások – maximális hozamok” című szakaszát érinti.

(<sup>1</sup>) HLL 347., 2013.12.20., 671. o.

## 2.2. Minőségi pezsgők előállítására

A termékleírás a minőségi pezsgők előállítására vonatkozó valamennyi rendelkezés elhagyása céljából került módosításra. Ez a módosítás a termékleírásnak „a vörös, rozé és fehér minőségi pezsgők”-re vonatkozó rendelkezéseit jóváhagyó, a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ-ről szóló, 2011. október 28-i rendeletet hatályon kívül helyező, 2015. március 2-i államtanácsi határozaton alapul.

Az Államtanács a Pezsgőtermelők és -készítők Országos Szövetségének fellépését követően precedens hiányában hatályon kívül helyezte a különféle OFJ-kkel, többek között a „Coteaux Pont du Gard” OFJ-vel kapcsolatos rendeletekben foglalt, „pezsgők”-re vonatkozó rendelkezéseket. Az Államtanács végzésében úgy ítélte meg, hogy a térségben nem fordult elő precedens pezsgők előállítására.

Ez a módosítás a termékleírás I. fejezete 3.1., „A termékek típusa”, 3.3., „A borok érzékszervi leírása” és a Kapcsolat a földrajzi területtel pont alatti 7.2., „A termék jellemzői” pontját érinti. A módosítás az egységes dokumentum következő címsorait is érinti: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A bor(ok) leírása” és „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

## 2.3. A termék leírása

A termékleírás I. fejezetének 3.3. pontjában a borok leírása bővítésre került annak érdekében, hogy termék kategóriánként minden egyes borszínre vonatkozóan konkrét érzékszervi leírást adjon. A túlérett szőlőből készült borok eltérő színeinek leírása a csendes borok leírását tükrözi, és kiegészül a jellegzetes érett gyümölcsaromák jellemzővel.

Ezek a kiegészítések az egységes dokumentumban „A bor(ok) leírása” alatti szöveget érinti.

## 2.4. A szöveg módosítása – az előállítási terület

A termékleírás I. fejezetének 4.1. pontja a szöveg helyesbítése céljából módosításra került.

Az első albekezdésben a „szőlőszüret” kifejezés helyébe a „szőlőtermesztés” kifejezés lépett. Ez a kifejezés pontosabb a szőlőtermesztés földrajzi területének meghatározására, ahhoz a területhez képest, ahol a borokat készítik.

Az egységes dokumentumban ez a módosítás „A körülhatárolt földrajzi terület” cím alatt jelenik meg.

## 2.5. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás 4.2. pontjában a földrajzi területtel közvetlen szomszédságban lévő terület nem módosult, viszont a közigazgatási szempontból kevésbé egyértelműen meghatározott kerületek listájának helyébe településlista lépett.

A települések listája a 2019. évi hivatalos földrajzi kódexnek megfelelően készült, amely a nemzeti referenciaforrás.

A közvetlen szomszédságban lévő földrajzi terület ismertetésének településlistára változtatása az egységes dokumentum „További feltételek” pontja alá került.

## 2.6. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezetének 5. pontjában a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ-vel ellátható borok előállítására céljára felhasználható fajták felsorolása kiegészült a következő kilenc fajtával:

„Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N és Voltis B”.

Ezek a fajták szárazságtűrőnek és a gombabetegségekkel szemben ellenállóknak tartott fajták. Hasonlóak az OFJ-borok előállításához használt fajtákhoz, ugyanakkor lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését. Nem befolyásolják az OFJ borok jellemzőit.

Ezeket a fajtákat a jelenlegi egységes dokumentum „Fontosabb borszőlőfajták” címsora alatti felsorolásba vették fel.

## 2.7. Ellenőrző szerv

A III. fejezet szövege az illetékes ellenőrző szervként működő INAO nevében eljáró tanúsító szerv tekintetében aktualizálásra került.

A szövegben végrehajtott javítások nem érintik az egységes dokumentumot.

## 2.8. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az egységes dokumentum a „Kapcsolat a földrajzi területtel” címsor alatt kiegészült a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ-vel ellátott borok és a hírnevüket megalapozó történelmi „Pont du Gard” helyszín hírneve között fennálló kapcsolatot ismertető magyarázattal.

A termékleírásban a származási területtel való kapcsolatról szóló utolsó bekezdést ezért ezen egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” címsora alól elhagyták, mivel az nem releváns információ. (Az utolsó bekezdés a következőképpen hangzott: „A bor, az olajbogyó-termesztéssel és a bikatenyészéssel együtt Gard kulturális életének középpontjában áll. Aktív szerepet játszik a fehér mészkővel borított terület területrendezésében, ahol az e régióra oly jellemző magyaltölgyes cserjések élnek”).

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. Elnevezés(ek)

Coteaux du Pont du Gard

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

#### 4. A bor(ok) leírása

*Csendes vörösborok, rozék és fehérborok*

A térfogatszázalékban megadott minimális és maximális alkoholtartalom, valamint a minimális összes savtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom az uniós jogszabályban meghatározott érték.

A vörösborok főként a grenache, syrah, merlot és cabernet sauvignon fajtákból készülnek. Ezek általában meglehetősen mélyvörös színűek, bíbor árnyalatokkal, telt és élénk színekkel, továbbá a nagyon érett piros és fekete gyümölcsök elsődleges jegyeire emlékeztető erős bukójúak. Ezeket a borok először kóstolva a szájban finom érzetet hagynak. A szájban keltett érzet testes, de jól lekerekített, szájbevonó hatású. A tanninok elegánsak és gömbölyűek, nem gyakorolnak kiszáritó hatást az ízlelőbimbókra.

A rozék főként cinsault, grenache és syrah fajtákból készülnek. Ezeknek a boroknak mélyrózsaszín a színe. Bukójuk többek között a piros gyümölcsök jól meghatározott aromájára és a szőlőre emlékeztet. A szájban kellemes állagú és kiválóan tartós aromájú testes borok érzetét keltik.

A fehérborok lágyak és elegánsak, testesek és gyümölcsösek. Színük a szalmasárga palettán található, előfordulnak a zöld árnyalatai is. Ezekre a borokra a fehér húsú gyümölcsökre és diófélékre emlékeztető elsődleges jegyekkel bíró tiszta és nagyon intenzív aromák jellemzők. A szájban kellemesen élénk és friss, kerek és gazdag ízérzetet kelt, amelyben gyümölcsös jegyek észlelhetők.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

*Túlérett szőlőből készült vörösborok, rozék és fehérborok*

A csendes borok részletes ismertetésében foglaltakon túlmenően a túlérett szőlőből készült borokat az érett gyümölcsökre emlékeztető aromák jellemzik.

A túlérett szőlőből készült borok esetében a térfogatszázalékban megadott (minimális és maximális) tényleges alkoholtartalom, összes alkoholtartalom, természetes alkoholtartalom, valamint az összes kén-dioxid-tartalom az uniós jogszabályban meghatározott érték.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

**5. Borkészítési eljárások**a) *Alapvető borászati eljárások*

## Különleges borászati eljárás

Minden borászati eljárásnak eleget kell tennie az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

b) *Maximális hozamok*

„Coteaux du Pont du Gard” OFJ vörös- és fehérborok

hektáronként 90 hektoliter

„Coteaux du Pont du Gard” OFJ rozék

hektáronként 100 hektoliter

**6. Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ-vel ellátott borok előállításának és fejlesztésének Gard megyében, a következő települések területén történik:

Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-La-Coste, Salzac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (Vistre-től délkeletre elhelyezkedő rész), Villeneuve-lès-Avignon.

**7. Fontosabb borszőlőfajták**

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Arauel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B – Petite Arvine

Aubun N – Murescola

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B

Cot N – Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamay N

Gamay de Chaudenay N

Gewurztraminer Rs

Grenache N



Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Maréchal Foch N  
Mauzac B  
Merlot N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Mourvèdre N – Monastrell  
Muscaris B  
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Nielluccio N – Nielluciu  
Négrette N  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Portan N  
Riesling B  
Rivarenc N – Aspiran noir  
Rivarenc blanc B – Aspiran blanc  
Roussanne B  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Servant B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B

Syrah N – Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Ugni blanc B

Verdelho B

Vermentino B – Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

#### 8. A kapcsolat(ok) leírása

A „Coteaux du Pont du Gard” OFJ a nevét a Gard megye földrajzi területének középpontjában elhelyezkedő Pont du Gard történelmi helyszínről kapta, és ez a helyszín kölcsönöz jó hírnevet az onnan származó bornak.

A Languedoc tartománybeli szőlőültetvény nagyrészt egy meszes dombok és fennsíkok alkotta kiterjedt területet foglal el, amelyek előfordulása igen jellemző Gard megye e térségében. A szőlőültetvény a Camargue határánál keletre és délre eső homokos, köves és kavicsos síkságokra is kiterjed.

A tengertől és a hegyektől való távolság miatt az éghajlat markáns mediterrán, nagyon meleg és száraz nyarakkal. A Misztrál, az északi szél, gyakran erős és erőteljes tengeri szelekkel váltakozik, amelyek néha heves őszi esőzéseket okoznak, melyek cévennes-i epizódként ismertek. Az idők során ezek a jelenségek alakították a tájat, és vezettek oda, hogy az emberek megszelídítették a vizet.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 750 milliméter között van. A zivatarok viharos jellegére tekintettel azonban jelentős eltérések vannak.

A táj rendezésére irányuló első jelentős erőfeszítések a római korban kezdődtek. E jelentős erőfeszítések között szerepelt a ma már az UNESCO világörökség részét képező Pont du Gard vízvezeték is. A vízvezeték az 50 kilométer hosszú vezetékrendszerén keresztül Nîmes-ig szállított vizet. Ebben az időben telepítették az első jelentősebb szőlőültetvényt is.

Különféle vizontagságok után a szőlőültetvény a XIX. század során nyerte el jelenlegi formáját.

Az ültetvényről származó bort az 1981. november 16-i rendelet ismerte el „vin de pays”-ként (tájborként). A bortermelők 2010-ben úgy döntöttek, hogy a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ területe kohéziójának és dinamikájának megerősítése és a régió összes bortermelője szakértelmének kiaknázása érdekében a területet öt szomszédos „vin de pays” területtel kibővítik.

A szőlőfajták választéka jelentősen kiegészült. Többek között a száraz talajokhoz nagyon jól alkalmazkodó mediterrán fajtákat, a mélyebb talajokon pedig a vörösborok estében olyan egyéb fajtákat foglal magában, mint a cabernet sauvignon és a merlot, a fehérborok estében pedig a chardonnay és a sauvignon blanc.

A kiváló érlelési feltételek, a szőlőfajták alkalmazkodása és a borászati beruházások erősen mediterrán jellegű borokat eredményeznek.

A vörösborok színe általában meglehetősen mély. Erősek és robusztusak, gyümölcsös aromákkal. A tanninok szerkezete az alkalmazott borkészítési technológiáktól függően változik.

A rozék és a fehérborok lágyak és elegánsak, testesek és gyümölcsösek, és általában fiatal borként való fogyasztásra termelik azokat.

A túlérett szőlőből készült borokat érett gyümölcsös aromák jellemzik.

A „Coteaux du Pont du Gard” OFJ a földrajzi elhelyezkedésének köszönhetően nagyon meleg éghajlatot élvez, ami lehetővé teszi a határozott mediterrán jellegű borok előállítását. A bortermelők több mint 30 éve igazítják hozzá a szőlőfajtákat az új fogyasztók igényeihez. Valójában egyre több fogyasztó fedezi fel a régiót, annak történelmi helységeit és borait, és járul hozzá a „Coteaux du Pont du Gard” oltalom alatt álló földrajzi jelzés hírnevéhez.

## 9. További alapvető feltételek

### Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Coteaux du Pont du Gard” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető egy vagy több borszőlőfajta nevével.

A „Coteaux du Pont du Gard” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal. A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) kifejezés a csendes borok számára van fenntartva.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

*A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő azon terület, amelyen az előírástól eltérve, a „Coteaux du Pont du Gard” OFJ-vel ellátott borok készítése és előállítása történhet, a 2019. évi hivatalos földrajzi kódexnek megfelelően a következő településeket foglalja magában:

Gard megyében: Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Aigues-Mortes, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bréau-Mars, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Générargues, Génolhac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Lédignan, Lézan, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Graudu-Roi, Le Martinet, Le Pin, Le Vigan, Lecques, Les Mages, Les Plans, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, L'Estréchure, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Méjannes-lès-Alès, Méjannes-le-Clap, Malons-et-Elze, Mandagout, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Maussargues, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Montdardier, Monteils, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pognadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Sénéchas, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bénézet, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes,

Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Dézéry, Saint-Denis, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vézénobres, Vabres, Val-d'Aigoual, Vallérargues, Vallabrix, Verfeuil, Vic-le-Fesq, Villevieille, Vissec.

Hérault megyében: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnaud-le-Lez, Castries, Cazevieille, Clapiers, Claret, Combailaux, Cournonsec, Cournonterral, Entre-Vignes, Fabrègues, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Frontignan, Galargues, Garrigues, Gigean, Grabels, Guzargues, Jacou, Juvignac, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Lauret, Lavérune, Le Crès, Le Triadou, Les Matelles, Loupian, Lunel, Lunel-Viel, Mèze, Marsillargues, Mauguio, Mireval, Montaud, Montbazin, Montferrier-sur-Lez, Montpellier, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Montpellier, Pérols, Palavas-les-Flots, Pignan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Sète, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Brès, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sussargues, Teyran, Vacquières, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Vendargues, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone, Villetelle, Villeveyrac.

Bouches-du-Rhône megyében: Alleins, Arles, Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mourriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Sénas, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Andiol, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Tarascon, Vernègues, Verquières.

Ardèche megyében: Ailhon, Aizac, Ajoux, Alba-la-Romaine, Albon-d'Ardèche, Alissas, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Banne, Barnas, Beauchastel, Beaulieu, Beaumont, Beauvène, Berrias-et-Casteljau, Berzème, Bessas, Bidon, Borne, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Cellier-du-Luc, Chambonas, Chandolas, Charmes-sur-Rhône, Chassiers, Chauzon, Chazeaux, Chirols, Chomérac, Coucouron, Coux, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Cruas, Darbres, Dompnac, Dunière-sur-Eyrieux, Fabras, Faugères, Flaviac, Fons, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gluiras, Gourdon, Gras, Gravières, Grospierres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Joannas, Joyeuse, Juvinas, La Souche, La Voulte-sur-Rhône, Labégude, Labastide-de-Virac, Labastide-sur-Bésorgues, Labeaume, Lablachère, Laboule, Lachamp-Raphaël, Lachapelle-Grailhouse, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Laveyrune, Lavillatte, Lavilledieu, Laviolle, Le Béage, Le Lac-d'Issarlès, Le Plagnal, Le Pouzin, Le Roux, Le Teil, Lentillères, Les Assions, Les Ollières-sur-Eyrieux, Les Salelles, Les Vans, Lespéron, Loubaresse, Lussas, Lyas, Mézilhac, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Meyras, Meysse, Mirabel, Montpezat-sous-Bauzon, Montréal, Montselgues, Orgnac-l'Aven, Péreyres, Payzac, Planzolles, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pradons, Pranles, Privas, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rocher, Rochessaue, Rocles, Rompon, Rosières, Ruoms, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Etienne-de-Serre, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Saint-Bauzile, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Sainte-Eulalie, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-du-Pape,

Saint-Laurent-les-Bains-Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Mélany, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Thomé, Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort, Salavas, Sampzon, Sanilhac, Scautres, Tauriers, Thueyts, Ucel, Usclades-et-Rieutord, Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallées-d'Antraigues-Asperjoc, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Valvignères, Vernon, Vesseaux, Veyras, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers, Vogüé.

Vaucluse megyében: Avignon, Bédarrides, Bollène, Cabrières-d'Avignon, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Fontaine-de-Vaucluse, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Le Pontet, Le Thor, L'Isle-sur-la-Sorgue, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Richerenches, Sérignan-du-Comtat, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Sorgues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Vedène, Violès, Visan.

**A termékleírásához vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e0a7cfa6-3bed-45e8-a60a-8f7add7d9a59](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0a7cfa6-3bed-45e8-a60a-8f7add7d9a59)

---

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2021/C 112/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Olio di Roma”**

**EU-szám: PGI-IT-2453 – 2019.4.5.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Elnevezés**

„Olio di Roma”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.5. osztály: – Olajok és zsírok

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

Tanúsításkor az „Olio di Roma” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel jelölt extraszűz olívaolajnak az alábbi egyedi paramétereknek kell megfelelnie:

**Szín:** a zöldtől az aranyárgáig terjedő, amely az idő múlásával módosulhat.

Érzékszervi jellemzők

Tulajdonság	Medián
Gyümölcsösség	2–6
Kesernyés	2–5
Csípős	2–5
Paradicsom és/vagy articsóka és/vagy fű és/vagy mandula	1–4,5

Fizikai-kémiai jellemzők

- Savasság (olajsavban kifejezve): ≤ 0,4 %
- Peroxidszám: ≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg
- Olajsav: ≥ 70 %
- Tokoferolok: ≥ 150 mg/kg

<sup>(1)</sup> HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Biofenolok összesen:  $\geq 220$  mg/kg
- K232  $\leq 2,20$
- K270  $\leq 0,200$

A kifejezetten nem említett paraméterek minden esetben összhangban vannak az extraszűz olívaolajokról szóló hatályos uniós jogszabályokkal.

### 3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Olio di Roma” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításához külön vagy más fajtákkal együtt, legfeljebb 80 % arányban a következő fajták használhatók fel: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio és Leccino. Más fajták legfeljebb 20 % erejéig használhatók fel, amennyiben szerepelnek a gyümölcsstermő növényeknek a 2010. június 25-i 124. sz. törvényerejű rendelettel megállapított nemzeti fajtajegyzékében.

### 3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét, az olajbogyó termesztését és betakarítását, valamint az olaj kivonását a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni.

### 3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A kinyerést követően az olívaolajat rozsdamentes acélból vagy az olaj tárolására alkalmas más anyagból készült, teljesen tiszta, tisztítószereket még nyomokban sem tartalmazó, az extraszűz olívaolaj optimális tárolását biztosító helyiségekben elhelyezett tartályokban kell tárolni ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek a termék jellegzetes kémiai és érzékszervi tulajdonságainak nem kívánt elváltozásai.

Kiszereelés előtt az olajat természetes ülepítésnek, szűrésnek vagy más, az esetleges feldolgozási maradékok (olajüledékek, növényi nedvek) eltávolítására alkalmas, fizikai jellegű műveletnek kell alávetni. A tárolóedényekben történő tároláshoz inert gázok használata engedélyezett.

Az „Olio di Roma” OFJ-vel ellátott olívaolaj a hatályos jogszabályokban engedélyezett, legfeljebb 5 liter űrtartalmú, lezárt és címkézett tárolóedényekben kerülhet forgalomba.

### 3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az »olio extravergine di oliva „Olio di Roma” IGP« szöveget a címkén világos, letörölhetetlen betűkkel, a rajta szereplő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni.

Engedélyezett olyan, üzemekre, személynevekre, cégnevekre, magántulajdonban lévő márkajelzésekre vagy csoportosulásokra utaló jelölések használata, amelyek feltüntetésének nincs dicsérő jellege, és amelyek nem tévesztik meg a fogyasztókat. A 3.3 pontban felsorolt termesztett fajták esetében engedélyezett az „egyetlen fajtából előállított” szöveg és utána a felhasznált termesztett fajta nevének feltüntetése. A címkén kötelezően feltüntetendő az olívaolaj előállításához használt olajbogyó termesztésének éve.

## 4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Olio di Roma” oltalom alatt álló földrajzi jelzés előállítási területe a következő településeket foglalja magában:

Viterbo tartomány teljes területe:

Rieti tartomány: Collecchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casaprota, Poggio San Lorenzo, Monteleone Sabino, Poggio Moiano, Colle di Tora, Montenero Sabino, Montebuono, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Rocantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto, Rocca Sinibalda Longone Sabino, Monte San Giovanni in Sabina, Varco Sabino, Belmonte in Sabina, Rieti, Cantalice, Borgo Velino, Antrudoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina és Rivodutri;

Róma tartomány teljes területe, a következő települések kivételével: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda és Vivaro Romano;

Frosinone tartomány teljes területe, Acquafondata, de Filetino, de Trevi nel Lazio és de Viticuso települések kivételével;

Latina tartomány teljes területe, Latina, Pontinia, Sabaudia és San Felice Circeo települések kivételével.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az elismerés iránti kérelem az „Olio di Roma” minőségi jellemzőin alapul.

A 4. pontban említett terület a félsziget közepén, a Tirrén-tenger felőli oldal középső részén helyezkedik el; az Appenninektől a Tirrén-tengerig húzódik, és többnyire (a régió teljes területének 54 %-án) az olíva termesztésére alkalmas környezetre jellemző dombsávok alkotják.

Ez a terület egész tájképére jellemző, ahol százéves olajfákkal és azok számtalan, a földrajzi környezetre jellemző ökotípusával találkozhatunk.

A tenger szintjétől egészen 800 méteres tengerszint feletti magasságig húzódó körülhatárolt földrajzi területen több mint 63 000 hektáron természetesen olajbogyót, ami a gyümölcs termesztésre szánt összterület csaknem 50 %-át teszi ki.

A szóban forgó földrajzi terület mediterrán éghajlatú, enyhe és csapadékos telek és őszek, valamint forró és száraz nyarak jellemzik. Az átlaghőmérséklet 3 °C (január) és 30 °C (július) között változik.

A csapadékmennyiség a part menti sávban évi 600–700 mm között mozog, a dombsávok és az Appenninek előhegységei mentén pedig évi 1 000 mm. A legcsapadékosabb időszak az őszi és a tavasz, a nyári időszakban pedig kiemelkedően kevés csapadék hullik.

Az „Olio di Roma” termőterületének környezeti és éghajlati viszonyait döntően meghatározzák a Tirrén-tenger felől érkező szelek, amelyek hatást gyakorolnak a síkságok és dombok alkotta sávra.

Az OFJ területén az olíva termesztés feltételeit a következők határozzák meg:

- szerves anyagokban gazdag, semleges vagy gyengén lúgos kémhatású vályogtalaj,
- a december és február közötti időszakban a legalacsonyabb hőmérsékleti értékek nem esnek mínusz 5 fok alá,
- júliusban és augusztusban a legmagasabb hőmérséklet nem haladja meg a 34 °C-ot,
- az éves átlagos csapadékmennyiség meghaladja a 600 mm-t,
- a nyári csapadékmennyiség ritkán haladja meg a 30 mm-t, a július és az augusztus pedig aszályos,
- az őszi csapadékmennyiség szeptember és október között ritkán kevesebb 120 mm-nél.

Az „Olio di Roma” jellegzetességei ezeknek a rendkívül sajátos földrajzi, hegyrajzi, talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetőek, amelyek következtében a területet különösen alkalmas az olajbogyó-termesztésre.

A termesztés jellegzetes földrajzi területén az olajfelhalmozódás és a gyümölcsérés fázisai során tapasztalható különleges éghajlati viszonyok jelentik a legfontosabb környezeti tényezőt, amely egyértelműen meghatározza a termék minőségi mutatóit, köztük az olajok polifenol- és illékonyvegyület-tartalmát. Tulajdonképpen:

- az olajbogyó olajfelhalmozódási szakaszában (augusztus-szeptember) bekövetkező hő- és vízstressz hatására beindul a polifenolok szintézise és azok felhalmozódnak a gyümölcsön belül. A polifenolok intenzív stresszpezizódok, például víz- és hőstressz hatására termelődnek, és ezeket a fa használja fel, hogy védekezni tudjon a szabadgyöktermelődés ellen.
- Az őszi (októberi-novemberi) esőzések ezzel szemben az illékony vegyületek szintézisének kedveznek.

A vízstressz e különleges időbeli egymásutánisága – amelyet az olajfelhalmozódás idején a meleg és száraz időjárás, majd pedig a gyümölcsök érésékor a hűvösebb és nedvesebb időt hozó őszi esőzések okoznak – határozza meg először is a (keserű és csípős ízért felelős) polifenolok, majd pedig (a paradicsom és/vagy articsóka és/vagy fű és/vagy mandula ízt adó) illékony vegyületek felhalmozódását.



A polifenolok/biofenolok értékeinek összege ( $\geq 220$  mg/kg) adja az „Olio di Roma” keserű (2–5) és csípős (2–5) ízének értékeit, és teszi egyértelműen felismerhetővé a terméket.

Az illékony vegyületek viszont egy sor, kifejezetten az „Olio di Roma” OFJ-re jellemző növényi aromát kölcsönöznek a terméknek, melyek a következők: paradicsom és/vagy articsóka és/vagy fű és/vagy mandula (1–4,5).

A területen megtalálható és a 3.3. pontban említett olajbogyófajták ősidők óta termesztett, többnyire őshonos fajták, amelyek az egész területen elterjedtek, vagy pedig az e fajtákra szakosodott kisebb területekre korlátozódnak, amelyek szintén elősegítik a különleges kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkező olaj előállítását: a gyümölcsösség, a kesernyesség és a csípőség adja azt a tipikus jellegzetességet, amely meghatározza a vonatkozó földrajzi területtel való kapcsolatot.

A keserű és csípős íz az olaj „frissességének” meghatározásához hasznos tényező: ezek a molekulák hajlamosak idővel oxidálódni, így az olaj elveszíti az általuk biztosított jellegzetes ízt és az egészségre jótékony hatással bíró tulajdonságokat. Ezért a termék „frissességének” jelzése érdekében a címkén kötelezően fel kell tüntetni az olajbogyó betakarításának évét.

A termék egyediségére hatással lévő, jellemző emberi tényezők közé tartoznak a termesztési gyakorlatok: a betakarítási időszak és az öntözés alkalmazása. A termesztési gyakorlat részeként a betakarítási időszakra rendszerint szeptember vége és december 31. között kerül sor a termesztési területen. A kevés esetben igénybe vett öntözésre általában akkor kerül sor, amikor azt a jellegzetes növényi aromák megőrzése érdekében, kiegészítő jelleggel alkalmazzák.

Az „Olio di Roma” tulajdonságait befolyásoló másik emberi tényező a kivonási technika, amely a termék sajátos jellemzőinek megóvása és megőrzése érdekében kizárja a sajtolásos kivonási rendszerek használatát.

Hangsúlyozni szükséges, hogy a fent említett termesztésbeli és éghajlati jellegzetességek kölcsönhatása, valamint a régióban nevelt olajfák genotípusa közösen egyedi fenotípusos kifejeződést eredményez.

A kivonási technikák szintén hozzájárulnak az „Olio di Roma” jellegzetes tulajdonságainak kialakulásához. A körülhatárolt földrajzi területen tulajdonképpen több mint 450 olajmalom működik, melyek berendezései jó technológiai színvonalat képviselnek, az ott dolgozók pedig megfelelő, a tudásuk folyamatos frissítését, a legjobb minőségű olaj előállítását és a 3.2. pontban leírt tipikus jellemzők optimalizálását lehetővé tevő műszaki képzéshez férhetnek hozzá.

Végezetül a régió környezeti és éghajlati viszonyai is meghatározzák a termék jellemzőit, amelynek aranyárga színe többé-kevésbé intenzív zöld árnyalatokban játszik; illatában gazdag és elegáns aromák jelennek meg, amelyekbe változó intenzitású, articsókára, frissen vágott fűre, cikóriára és paradicsomra emlékeztető illatjegyek vegyülnek, leheletnyi mentával, bazsalikkal és rozmaringgal. Ízét összetett és finom zamatok jellemzik, amelyekbe articsókára, bogáncsra és paradicsomra emlékeztető, változó intenzitású és kiegyensúlyozott ízjegyek vegyülnek, édesmandulás utóízzel. A keserű és a csípős íz jól érezhető.

Egyértelmű nyomai vannak annak, hogy a növényt már az i.e. VII. és VI. századtól élelmezési célokra használták az előállítási területen.

A rómaiak továbbfejlesztették az olaj-előállítási és -kivonási technikákat, és minden meghódított területen elterjesztették az olívatermesztést. A római olajkereskedelem jelentőségének megértéséhez elegendő ellátogatni a Testaccio negyedben található Emporiumba, az egykori folyami kikötőbe, ahová az amfóraszállítmányok érkeztek, amelyeket a kiürítésük után összetörtek és akkora mennyiségben halmoztak fel, hogy ezekből jött létre a „monte dei cocci” (cseréphegy) néven ismert domb.

A Lazióban olívatermesztésre használt terület nagysága 1813-ban elérte a 27 000 hektárt, az olajtermelés pedig 3 000 tonnát tett ki. A professzionális olívatermesztésre használt terület az 1938. évi 80 000 hektárról 1952 és 1956 között 84 000 hektárra, 1966 és 1970 között pedig 87 770 hektárra nőtt Lazióban.

A számos országos és nemzetközi elismerés, a különböző olívaolaj-versenyeken való szakadatlan részvétel és az ezeken kapott díjak, valamint az, hogy a 4. pontban említett területről származó olívaolajat a turisták a főváros számos üzletében vehetik meg emlékké, országosan és nemzetközileg is megerősítette a termék hírnevét.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium) honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” (minőség) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” (OEM, OF) és HKT termékek) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” (uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) pontra kattintva.

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU